& di reuederla ſpeſſo perch̄ no ſabruſciaſſe/
Ricordandoti ch̄ ſimele torta di marza-
pan̄ piu toſto vole eſſer̄ vn pocho baſſetta
& ſottile/ ch̄ troppo alta & ſpeſſa.

Per far caliſoni.

Rendirai ſimil pieno o compoſitione/ quale
e la pr̄ſopradita del marzapane/ & ap-
parichiarai la ſua paſta laquale im-
paſtarrai c̄o Zuccharo/ & acqua roſata/ &
di ſtendi la ditta paſta a modo ch̄ ſi uole-
ſſe far̄ raujoli o li mettirai di queſto pieno
facendoli grandi/ o mezani/ o̅ piccioli co̅-
mo tipar̄/ Et hauendo qualch̄ forma de
luoro ben lauorata c̄o qualch̄ gentile-
za i̅formandoli & premendoli di ſopra
parriranno piu belli a ueder̄/ Poi li ſforrai
coc̄er̄ i̅ lapadella como il marzapane
hauendo bona diligentia ch̄ no ſardino.

Per far ofelle.

Rendirai di bon caſo parmeſano ch̄ no
ſia troppo uecchio/ & vn pocho dal tero
caſcio freſco & falli grattar̄ agiongendo
li di bianchi doua/ della uua paſſa i̅ tegra
de la Canella/ del Zenzeuero/ & vn pocho
di Zafrano/ Et tutte queſte coſe meſco
larai & i̅ corporarai molto bene i̅ ſeme/
& fa ch̄ queſto pieno ſia vn pocho ſtretto/
Poi habi vna paſta ſottile como quella
da far̄ liſanghe/ & lupa le ditte offelle in
queſta paſta facendone/ grande/ meza-
ne o picchole como ti piace/ daendoli

di ſopra color̄ giallo di Zafrano/ ó de
qualuncha altro color̄ oh̄ ti piaceſſe
& forale cocer̄ al forno/ & guarda ch̄
non ſia troppo caldo perch̄ etiam dio
non uogliono eſſer̄ troppo cotte.

Abi languilla ſcorticata & netta/ & uo len-
do altro peſce ſimelmente concio &
netto/ & tagliarane pezoli larghi doi
dota habi anchora di bon graſſo & lacte
di peſce/ & tagliato menuto lo mettirai
co̅ li ſopra ducti pezoli/ Item prende-
rai vn pocha di menta & di petroſillo
tagliati ben menuti/ Item vna oncia
de uua paſſa/ de la Canella/ Zenzeuero
del pepe/ & di garofoni peſti/ Et tutte
queſte coſe molto bene meſcolarai & i̅
corporarai inſeme/ Poi habi la paſta
ſua ben fatta & ſtaſcionata/ & dentro
mettirali queſta tale compoſitione/ A gio
gnendoli ſopra vn pocho di bono oglio
il metterai a cocer̄/ & quando e preſſo
ch̄ cotta habi doe once damandole
nette & ben peſte diſtemperate con
agreſto & paſſate per laſtamegna/ &
mettendolo dentro ve ſopra giognerai
nel ſopra ditto paſtello mettendogli an-
cora vn pocho de Zafrano/ & anchara
di nouo laſſarai boller̄ & cocer̄ vn pocho
piu tutte queſte coſe i̅ ſeme tanto ch̄
ſia cotto molto bene/ ch̄ coſi vole eſſer̄